

Parrilla de empotre/
Cooktop à gás/Cooking Hob

Manual de uso y cuidado

Manual de instruções

Use & Care Manual

Modelos/Models
PGP6004I, PGP7605I,
PGP9006I, PGN6004I0,
PGN7605I0, CTGGE062S4A0IN,
CTGGE076S5A0IN,
CTGGE090S6A0IN



Lea cuidadosa y completamente
este manual



PM03

Estimado cliente, le agradecemos y felicitamos por su elección. Este nuevo producto, cuidadosamente estudiado y construido con materiales de primera calidad, ha sido probado esmeradamente para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción. Por lo tanto le pedimos que lea y respete las fáciles instrucciones que le permitirán llegar a resultados excelentes desde el primer uso. Con este moderno aparato le expresamos nuestras felicitaciones.
EL FABRICANTE

Indice

El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles inexactitudes contenidas en el presente documento, imputables a errores de impresión o relacionadas. El fabricante se reserva el derecho de aportar a sus productos aquellas modificaciones que considere necesarias o útiles sin perjudicar las características esenciales.

⚠ ADVERTENCIAS PRELIMINARES

- Este artefacto debe ser instalado por personal calificado.
- Lea las instrucciones técnicas antes de instalar este artefacto.
- Lea las instrucciones de uso antes de encender este artefacto.
- No deje a los niños solos cuando el artefacto esté encendido o en operación ya que pueden quemarse seriamente, especialmente si se está trabajando con recipientes que contienen líquidos calientes.
- Su parrilla está diseñada para operar dentro de los 0 a 2800 metros sobre el nivel del mar.
- Su parrilla no debe ser instalada en baños ni dormitorios.
- Este artefacto debe instalarse en ambientes que tengan una ventilación suficiente.
- Para garantizar la seguridad y adecuado funcionamiento de su gasodomestico, la instalación debe realizarse de acuerdo a las normas NTE INEN 2 260
- El recinto en que se coloque este artefacto debe cumplir con los requisitos de ventilación establecidos para dicho efecto en el National Fire Protecction Association, NFPA54. National Gas Code de los Estados Unidos de Norteamérica.

⚠ Este producto fue concebido para un uso doméstico. El fabricante declina cualquier responsabilidad en el caso de daños eventuales a objetos o personas que deriven de una instalación incorrecta o de un uso impropio, errado o absurdo.
No deben usar el aparato personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni personas que no dispongan de la experiencia y conocimientos necesarios, a menos que estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan recibido las instrucciones necesarias sobre el uso del aparato. Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.

Instalación

Todas las operaciones relativas a la instalación conexión eléctrica, conexión al suministro de gas, adaptación al tipo de gas, regulaciones correspondientes, etc. tienen que ser efectuadas por personal calificado según las normas vigentes. Para instrucciones específicas consulte la sección reservada al instalador.

Para Colombia:

- Este gasodomésticos debe ser instalado por personal calificado.
- Leer las instrucciones técnicas antes de instalar este gasodoméstico.
- Leer las instrucciones de uso antes de encender este gasodoméstico.

Operación

Quemadores a gas (Fig. 1-3).

El encendido del quemador tiene lugar acercando una flama a los agujeros de la parte de arriba del mismo quemador presionando y girando en sentido opuesto al de las manecillas del reloj la perilla correspondiente hasta que su indicador coincida con la posición de máximo. Una vez efectuado el encendido regular la flama según la necesidad. La posición de mínimo está al final de la rotación antihoraria.

En los modelos con encendido automático actuar sobre la perilla como se describe arriba, presionando al mismo tiempo el botón apropiado.

En los modelos con encendido automático/simultáneo (con una sola mano), es suficiente accionar el mando respectivo como se indicó anteriormente. La descarga eléctrica entre bujía y quemador provoca el encendido del quemador elegido. Una vez efectuado el encendido soltar inmediatamente el pulsador regulando la flama según la necesidad.

El encendido de los quemadores en los modelos con seguridad termoeléctrica se efectúa como en los casos ya descritos, manteniendo la perilla presionada a fondo en la posición de máximo durante unos 3 a 5 segundos. Al soltar la perrilla, asegúrese de que el quemador permanezca encendido.

Notas:

- Se aconseja utilizar sartenes de diámetro apropiado para los quemadores, evitando que la flama máxima rebase el fondo de las mismas.
- No dejar ollas vacías con el fuego encendido.
- No use utensilios para cocinar a la parrilla sobre la cubierta en los modelos con cubierta de cristal.
- Al finalizar la cocción, se aconseja cerrar la válvula de suministro de gas y/o de la bombona.

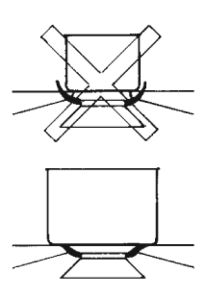


Figura 1

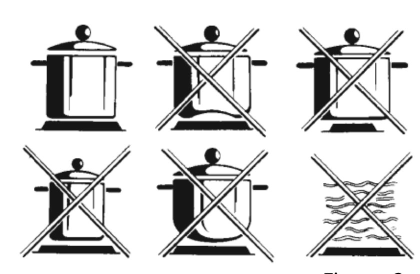


Figura 2

Importante:

- **En parrillas con seguridad termoeléctrica, no accione el encendido durante más de 15 segundos. Si después de 15 segundos el quemador no ha encendido, abra la puerta de la habitación y espere por lo menos un minuto antes de intentarlo de nuevo.**
- **En parrillas sin seguridad, en caso de que se apague la flama de un quemador, cierre la llave de paso correspondiente y no intente encenderlo de nuevo antes de que haya pasado un minuto.**

Instrucciones para el uso

Una vez logrado encender, cerrar la perilla de mando y repetir el encendido después de por lo menos 1 minuto. Una vez encendido, regule la llama de acuerdo con las necesidades.

Para interrumpir la alimentación del gas, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "•".

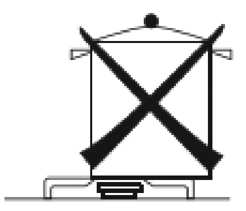
Consejos para la utilización de los quemadores a gas

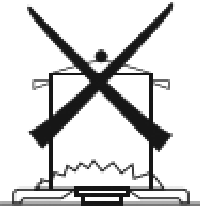
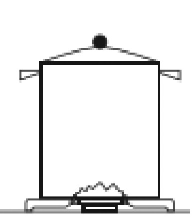
Para obtener menor consumo de gas y un mejor rendimiento, se aconseja utilizar cacerolas de diámetro adecuado a los quemadores, evitando que la llama sobresalga del fondo de las mismas (para ello consulte la tabla de los contenedores). Utilice solamente cacerolas de fondo plano.

Se aconseja además, que una vez que comience a hervir un líquido, regule la llama a un nivel inferior y suficiente pare mantener el hervor.

Durante la cocción, mientras se utilizan grasas y aceites ponga mucho cuidado puesto que estos al sobrecalentarse pueden incendiarse.

Tabla de contenedores (use cacerolas de fondo plano).



Quemador (diámetro tapa esmaltada)	Diámetro mínimo del recipiente	Diámetro máximo del recipiente
Auxiliar (Ø 55 mm)	90 mm	160 mm
Semirápido (Ø 75 mm)	130 mm	180 mm
Rápido (Ø 100 mm)	150 mm	260 mm
Corona Triple (Ø 132 mm)	210 mm	270 mm
Especial para pescado (235x60)	310 x 140	460 x 230

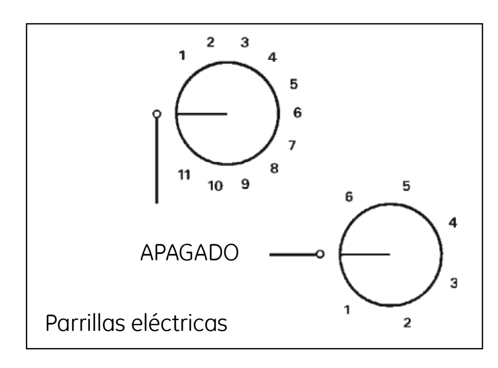
Verificando el correcto funcionamiento de los quemadores

Una vez instalado el producto debe revisar el correcto funcionamiento de los quemaidores de acuerdo con el siguiente procedimiento:

1. Encienda todos los quemadores y seleccione la posición máxima.
2. Verifique que las flamas sean azules, sin puntas de color amarillo.
3. Gire las perillas de control una por una hasta la posición mínima. Las flamas no deben apagarse.

IMPORTANTE: Su parrilla está equipada con un sistema de seguridad en todos los quemadores, que bloquea el flujo de gas en caso de que las flamas se apaguen accidentalmente, por ejemplo debido a una ráfaga de viento o a que el gas se esté terminando.

Parrillas eléctricas/Elementos vitrocerámicos



Parrillas eléctricas

(Fig. 2-2a, 3-3a). Gire la perilla de control hasta la posición que corresponda a las necesidades de cocción, teniendo en cuenta que a un número mayor corresponde mayor erogación de calor, consulte la tabla "Uso de quemadores eléctricos/Elementos vitrocerámicos. La luz indicadora de encendido indica la activación del quemador.

De todas maneras se considera normal para ciertos tipos de lámpara, la persistencia de una luminiscencia ligera aún con las perillas en posición de apagado.

Si huele a gas:

- Abra las ventanas
- No toque interruptores eléctricos
- Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso
- Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor de gas

Para su seguridad:

- No almacene gasolina u otros fluidos flamables en la cercanía de su aparato.

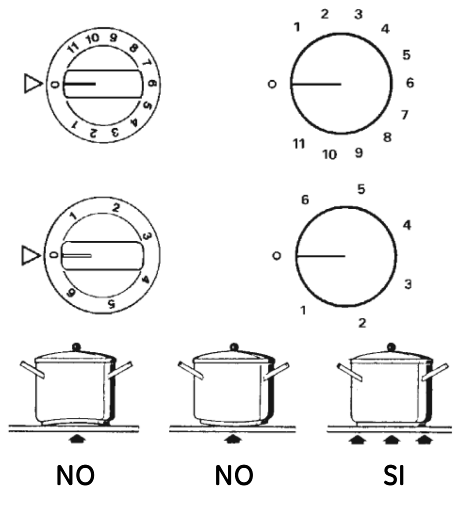


Figura 2A

Nota:

Cuando se usan quemadores eléctricos/elementos vitrocerámicos se aconseja utilizar contenedores de fondo llano con diámetro igual o un poco superior que él del quemador.

- Evite el desbordamientos de líquidos; por lo tanto una vez que se haya llegado a la ebullición o a la calefacción del líquido reduzca la erogación del calor.
- No deje enchufadas las placas eléctricas vacías o con sartenes o cacerolas vacías
- Al final de la cocción volver a colocar la perilla de control en la posición de cerrado y/o desactivado. Al verificarse la más leve fractura de la cubierta vitrocerámica, desconecte de inmediato la alimentación eléctrica.
- La temperatura de los muebles no debe de exceder los 90 °C.

NO FIJAR LA LÁMPARA HALÓGENA INTENSAMENTE.

Advertencias de instalación

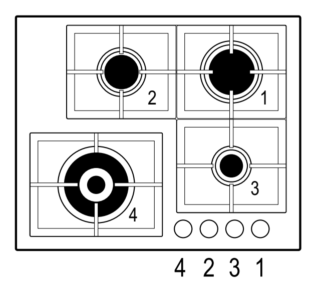
- Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión de gas) y el reglaje del gasodoméstico sean compatibles.
- Las condiciones de reglaje se encuentran en la etiqueta o placa de datos ubicada en el espaldar de su artefacto.
- Para su correcto funcionamiento, este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y temperatura de ambiente.
- Este artefacto no está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.
- Debe instalarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes. Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación.
- La presión mínima de gas que requiere este artefacto para operar correctamente es de 2330 Pa (Pascales) para GLP, 1520 Pa (Pascales) para Gas Natural.
- La presión máxima de gas que requiere este artefacto para operar correctamente es de 3345 Pa (Pascales) para GLP, 2180 Pa (Pascales) para Gas Natural.
- El recinto donde se va a instalar, debe contemplar las condiciones de ventilación contenidas en la norma NIC 3631 - 1a. Actualización; 2003-0826 (mercado Colombiano).
- Para garantizar la seguridad y adecuado funcionamiento de su gasodoméstico, la instalación debe realizarse de acuerdo con las normas NTC 2505 y NTC 3632 (mercado Colombiano), NTE INEN 2 260 (mercado Ecuatoriano), o con los requisitos vigentes en cada localidad o país.
- Cuando cambie los inyectores del artefacto, asegúrese de utilizar sellante para asegurar la hermeticidad de la rosca de unión.
- El recinto en que se coloque este artefacto debe cumplir con los requisitos de ventilación establecidos para dicho efecto en el National Fire Protection Association, NFPA 54. Nacional Fuel Gas Code, de los Estados Unidos de Norteamérica (mercado Ecuatoriano).

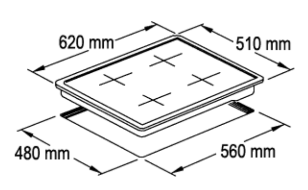
Instalación en la abertura de empotre

Instale el aparato en una abertura especialmente preparada conforme a las siguientes ilustraciones:

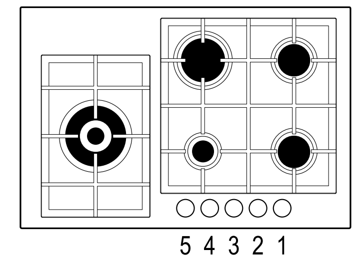
Todas las dimensiones están en milímetros.

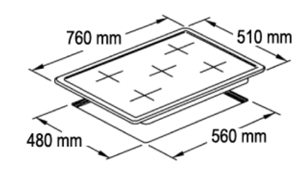
Figura 3



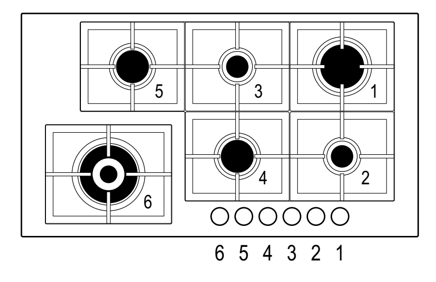


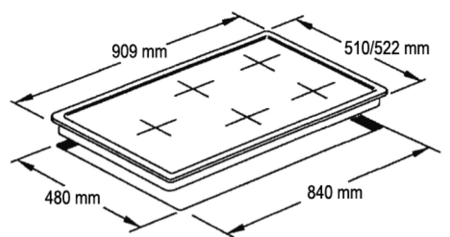
PGP6004I
PGN6004I0
CTGGE062S4A0IN





PGP7605I
PGN7605I0
CTGGE076S5A0IN

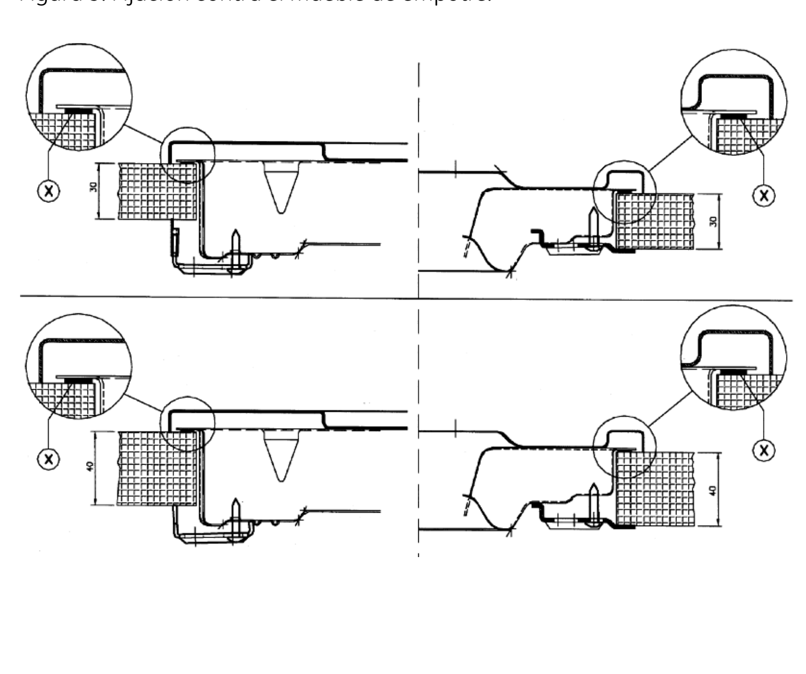


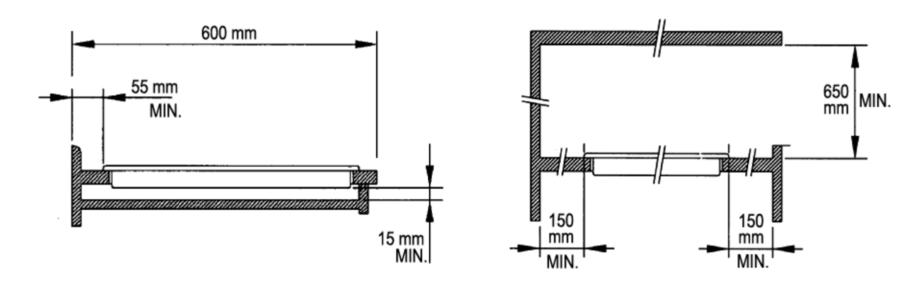


PGP9006I
CTGGE090S6A0IN

Modelos PGP6004I, PGN6004I0, CTGGE062S4A0IN, PGP7605I, PGN7605I0 y CTGGE076S5A0IN

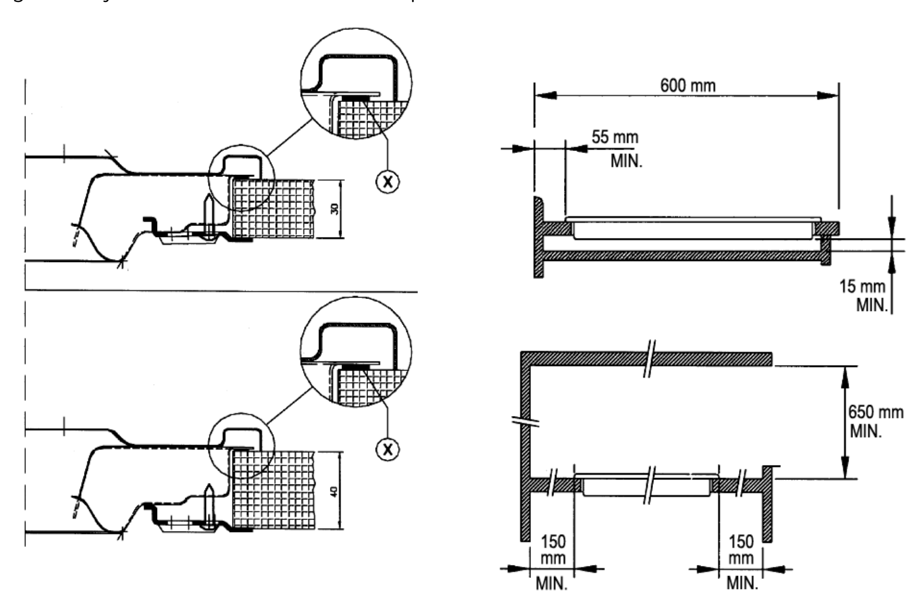
Figura 3. Fijación contra el mueble de empotre.





Modelos PGP9006I y CTGGE090S6A0IN

Figura 3. Fijación contra el mueble de empotre.



Uso de quemadores eléctricos/elementos vitrocerámicos

Conmutador	Regulador de energía	Intensidad	Tipo de cocción
1	1 - 2	Tenue	Derretir grasas etc.; calentar pequeñas cantidades de líquido
2	3 - 4	Dulce	Calentar medias cantidades de líquido; cremas salsas de larga cocción
3	5 - 6	Lento	Descongelar - calentar grandes cantidades de líquido; cocción por debajo de la temperatura de ebullición
4	7 - 8	Medio	Cocción de asados tiernos; cocción a la temperatura de ebullición
5	9 - 10	Fuerte	Cocción de asados - cocción hervidos; cocción carnes en sartén
6	10 - 11	Vivo	Llevar a la ebullición grandes cantidades de líquido; freír

Mantenimiento Gas/Eléctrico

Antes de cualquier operación, desconecte el aparato del suministro de energía.

Para una mayor duración del aparato, es indispensable efectuar periódicamente una cuidadosa limpieza general teniendo en cuenta lo siguiente:

- Las partes en vidrio, de acero y/o esmaltadas tienen que ser limpiadas con productos apropiados (que se pueden encontrar a la venta) no abrasivos ni corrosivos. Evite productos a base de cloro (lejía de algas, etc.)
- Evite dejar sobre la cubierta substancias ácidas o alcalinas (vinagre, sal, zumo de limón, etc.).
- Los rompellamas y tapas (partes movibles del quemador) tienen que ser lavados a menudo con agua muy caliente y detergente, teniendo el cuidado de remover toda incrustación, tienen que ser secados cuidadosamente asegurándose de que ninguno de los agujeros de los rompellamas esté obstruido, ni siquiera parcialmente.
- Las partes eléctricas se limpian con un estropajo húmedo y se engrasan ligeramente con aceite lubricante cuando estén todavía tibias.
- Después de haber sido calentadas, las parrillas inoxidables de la superficie de cocción, toman una coloración azulada que no daña su calidad. Para que vuelvan a su apariencia original utilice un producto ligeramente abrasivo.

Nota: La eventual lubricación de los grifos tiene que ser efectuada por personal calificado con el cual se aconseja ponerse en contacto en caso de anomalías de funcionamiento.

Revise periódicamente el estado de conservación del tubo flexible de alimentación gas. En caso de fugas, solicite la intervención inmediata de personal calificado para su sustitución.

Mantenimiento vitrocerámico

Fig. 4. Antes de todo hay que remover los residuos de comida y las salpicaduras de grasa de la superficie de cocción con una espátula. Luego limpiar en la zona caliente con Sidol o Stahifix con papel de cocina. Luego enjuagar con agua y secar con un trapo limpio.

Los residuos de papel de aluminio, de objetos de plástico, azúcar o comidas muy azucaradas tienen que ser removidas inmediatamente de la zona caliente de cocción con una espátula para evitar posibles daños a superficie de cocción. En ningún caso utilice esponjas o estropajos; eviten también utilizar detergentes químicos agresivos como aerosoles para limpiar hornos o quitamanchas.

NO UTILICE LIMPIADORES A VAPOR.

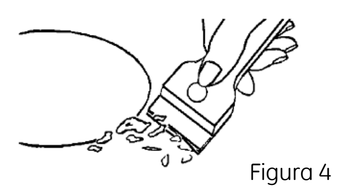


Figura 4

Instalación

Este aparato no incluye un dispositivo de descarga de los productos de la combustión. Se aconseja instalarlo en locales suficientemente aireados según las disposiciones vigentes de la ley. La cantidad de aire necesaria para la combustión no tiene que ser menor que 2,0 m³/h por cada kW de potencia instalado.

Consulte la tabla de potencias de los quemadores.

Colocación

Figura 3. El aparato está preparado para ser empotrado en un tablero como se muestra en la figura. Antes de introducir la parrilla, instale la junta de sellado (indicada con una X) sobre todo el perímetro del agujero para empotre.

Para Colombia:

Para su correcto funcionamiento, este Gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y de temperatura ambiente.

Conexión al suministro de gas

(Figura 5) Conecte el aparato a la bombona o a la línea de suministro según las normas vigentes, comprobando antes que el aparato esté preparado para el tipo de gas disponible. En caso contrario consulte la sección "Adaptación a un tipo distinto de gas".

Además compruebe que la presión de alimentación esté dentro de los valores citados en la tabla "Especificaciones".

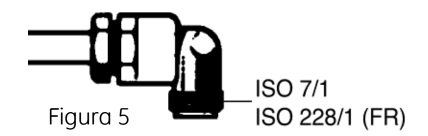


Figura 5

Tipo de gas por país	
México	Ajustada para gas L.P., e incluye juego de conversión para gas Natural.
Argentina	Ajustada para gas Natural, e incluye juego de conversión para gas L.P.
Brasil	Ajustada para gas L.P., e incluye juego de conversión para gas Natural.
Colombia	Ajustada para gas L.P., e incluye juego de conversión para gas Natural.

Conexión metálica rígida/semirígida

Efectuar la conexión usando conectores y tubos metálicos (también flexibles), de manera que no se provoque tensión en las partes interiores del aparato.

Nota: Una vez efectuada la instalación revise con una solución jabonosa, que todo el sistema sea hermético.

Conexión al gas tubo flexible

Los cilindros que contienen el gas licuado de petróleo deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 111.

Las mangueras de conducción del gas combustible entre el cilindro y el artefacto deben cumplir con los requisitos especificados en la NTE INEN 885.

Las válvulas utilizadas en el cilindro de gas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 116.

Los reguladores de baja presión utilizados para estos artefactos deben cumplir con los requisitos especificados en la NTE INEN 1 682.

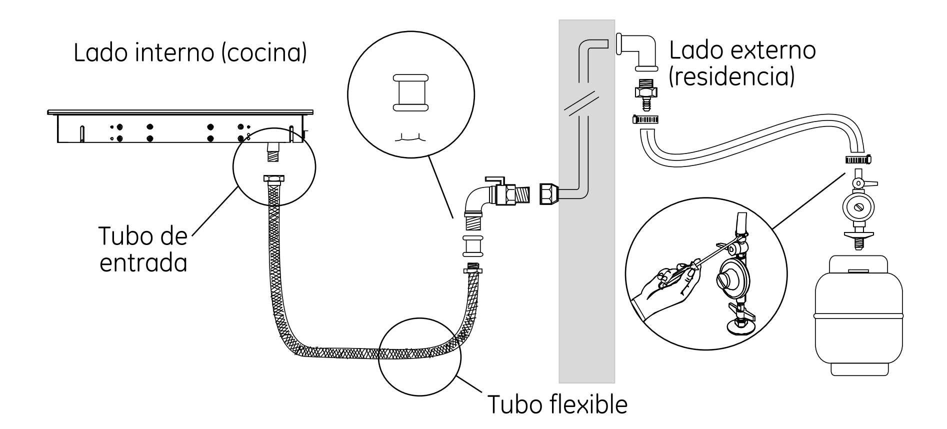
Las boquillas de acople para mangueras deben cumplir con los requisitos dimensionales establecidos en la NTE INEN 886.

Los conjuntos técnicos (válvulas, reguladores y mangueras) que se utilizan con los cilindros de gas licuado de petróleo y que se comercializan en el país, deben contar con el respectivo certificado de conformidad con norma, según lo indicado en la regulación No. DPC-98-06 de 1998-07-03 y publicada en el Registro Oficial No. 40 de 1998-10-05.

Procedimento de instalación

- Coloque el empaque dentro de la rosca interna del tubo flexible y atorníllelo en el tubo de entrada de gas de la parrilla.
- En el otro extremo de la tubería flexible, instale una manga de gas de 6,3 mm (1/2") entre el extremo del tubo y el registro de gas en la pared.
- El registro de gas debe estar ubicado en un sitio de fácil acceso.

Nota: la instalación en el lado exterior, varía dependiendo de la fuente de gas (cilindro o tubería).



Recomendaciones de uso

a) Mantener los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos flamables.

b) No obstruir la salida de los gases de combustión del horno o asador.

c) Verificar visualmente las flamas de pilotos y quemadores. Esto se puede hacer mediante croquis.

d) La limpieza del aparato en general.

e) Si el aparato tiene válvulas de dos calores, cómo se obtiene la posición de bajo calor, así como sus aplicaciones.

f) Que el uso normal del aparato no debe incluir su utilización como calentador de ambiente, ya que esto es peligroso.

Conexión eléctrica

(Fig. 6) Antes de efectuar la conexión eléctrica compruebe que:

- Las características de la instalación satisfagan cuanto indicado en la placa de especificaciones colocada sobre el fondo de la superficie de cocción.
- Que la instalación tenga una eficaz conexión a tierra según las normas y las prescripciones vigentes de la ley. La puesta a tierra es obligatoria por ley.

En caso de que el aparato no tenga el cable y/o el relativo enchufe, entonces utilice material apropiado para la absorción, indicado en la placa de especificaciones y para la temperatura de trabajo. El cable en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50 °C a la temperatura ambiente.

Para la conexión directa la red es necesario interponer un interruptor omnipolar dimensionado para la carga del aparato que asegure la desconexión de la red con una distancia de apertura entre contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de conformidad con las reglas de instalación (el cable de tierra amarillo/verde no debe estar interrumpido). El enchufe o el interruptor omnipolar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar riesgo.

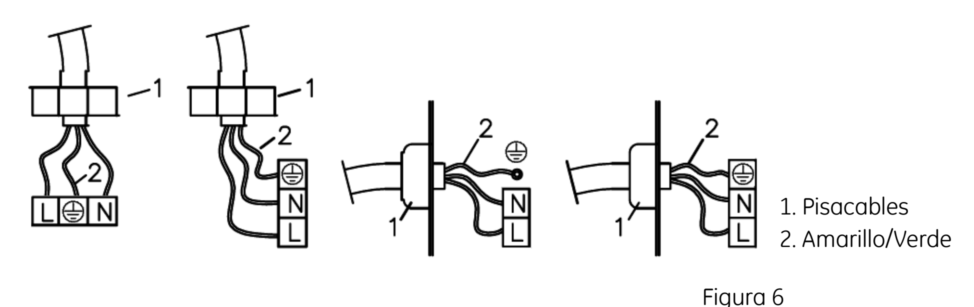


Figura 6

Adaptación a un tipo diferente de gas

(Figura 7). Si el aparato estuviera preparado para un tipo de gas diferente del de la alimentación disponible, hay que efectuar:

- La substitución de los inyectores (Fig. 7) con los correspondientes al tipo de gas a utilizar (consulte la tabla "Especificaciones").
- Para la regulación del mínimo, use un destornillador apropiado en el tornillo puesto sobre la válvula (Fig. 8) después de girarlo hasta la posición de mínimo. Para gas L.P. (Butano/propano) atornillar a fondo.

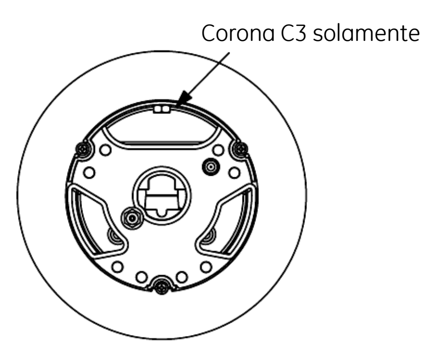


Figura 7

Figura 7

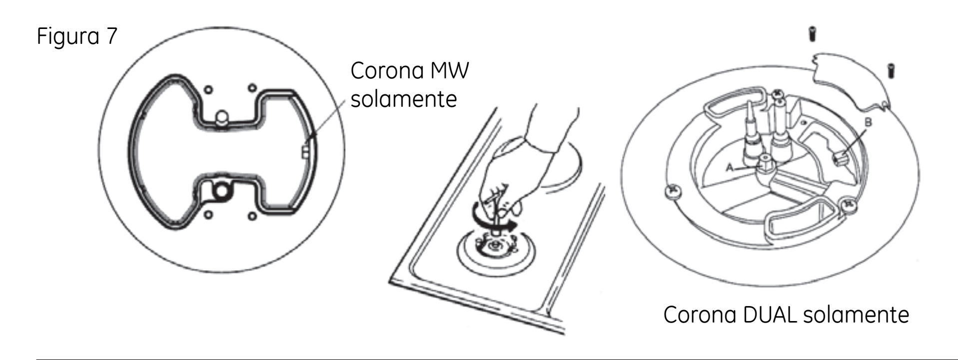
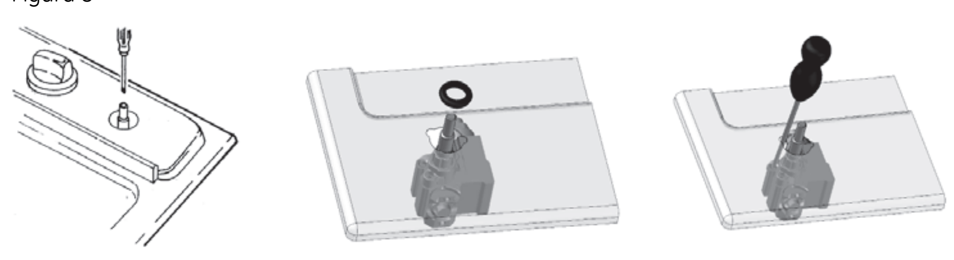


Figura 8



Especificaciones de su parrilla

Modelo		PGP6004I PGN6004I0	PGP7605I PGN7605I0	PGP9006I0
Tensión nominal (Volt)		110/240 V ~	110/240 V ~	110/240 V ~
Frecuencia nominal (hertz)		50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Corriente nominal (Ampere)		0,11 A	0,11 A	0,11 A
Potencia nominal (Watt)		12 W	12 W	12 W
Presión nominal	Gas L.P.	2,75 kPa (2 750 Pa)	2,75 kPa (2 750 Pa)	2,75 kPa (2 750 Pa)
	Gas Natural	1,76 kPa (1 760 Pa)	1,76 kPa (1 760 Pa)	1,76 kPa (1 760 Pa)
Configuración de quemadores		1 quemador Triple Ring 1 quemador Jumbo 1 quemador Estándar 1 quemador Mini	1 quemador Triple Ring 1 quemador Jumbo 2 quemadores Estándar 1 quemador Mini	1 quemador Triple Ring 1 quemador Jumbo 2 quemadores Estándar 2 quemadores Mini

Capacidades de los quemadores

Quemador	Gas natural	Gas L.P.
Quemador Triple Ring	11.6 MJ/h (11 600 kJ/h)	9.5 MJ/h (9 500 kJ/h)
Quemador Jumbo	9.0 MJ/h (9 000 kJ/h)	8.44 MJ/h (8 440 kJ/h)
Quemador Mini	3.0 MJ/h (3 000 kJ/h)	2.6 MJ/h (2 600 kJ/h)
Quemador Estándar	5.5 MJ/h (5 500 kJ/h)	5.0 MJ/h (5 000 kJ/h)

Para Colombia:

- Categoría del producto: II2H3B/P
- Este artefacto está ajustado para ser instalado de 0 a 2800 metros sobre el nivel del mar.
- Este artefacto no debe instalarse en baños ni dormitorios.

Nota: Diagramas eléctricos página 40.

Parabéns!

Você adquiriu um produto com a qualidade GE Profile. Isso, para nós, é muito importante pois os produtos GE Profile são concebidos para fazer parte de sua família por muitos anos, proporcionando-lhe conforto e segurança.

A GE, uma das mais tradicionais e conceituadas empresas do mundo, preza pela qualidade, durabilidade, desempenho e exclusividade dos seus produtos, bem como pela total satisfação dos seus clientes.

Esperamos manter sua preferência pela marca GE Profile sempre que você precisar de aparelhos de alta qualidade e tecnologia para o seu lar.

Parabéns pela sua escolha!

Estamos felizes em ter um produto GE Profile fazendo parte da sua família.

GE Profile e você: Uma Parceria de Serviços

Oferecemos apoio técnico com serviços de qualidade. Siga as instruções e informações contidas neste manual: elas ajudam a resolver problemas e dúvidas.

Leia este manual com atenção

Siga as informações sobre o uso e a manutenção corretos do seu produto: isso significa grande economia de tempo e dinheiro. Guarde este manual para consultas em uso futuro.

Caso necessite de serviços

Em caso de dúvidas, sugestões, críticas ou reclamações, você pode utilizar-se do nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor GE Profile

Serviço de Atendimento ao Consumidor GE Profile

4004 0114 Capitais e Regiões Metropolitanas

0800 11 5151 Demais Regiões

CAIXA POSTAL: 4540

CEP: 13054-710 – Campinas – SP

sacge@mabebr.com.br

www.geeletrodomesticos.com.br

Teremos prazer em atendê-lo.

Serviços de Atendimento ao Consumidor GE Profile

A GE Profile oferece a seus consumidores o **Serviço de Atendimento ao Consumidor GE Profile**, dispondo-se a esclarecer dúvidas, receber sugestões, críticas e reclamações e a fornecer orientações e esclarecimentos sobre seus produtos, seu uso correto, auxiliando em tudo o que se fizer necessário para a efetiva utilização dos direitos do consumidor.

Ligue de todo o território nacional, de segunda a sexta-feira, das 8 às 18 horas, e aos sábados, das 8 às 12 horas, nos telefones abaixo indicados ou, se preferir, escreva para o endereço abaixo ou utilize nosso e-mail: sacge@mabebr.com.br

Serviço de Atendimento ao Consumidor GE Profile

4004 0114 Capitais e Regiões Metropolitanas

0800 11 5151 Demais Regiões

CAIXA POSTAL: 4540

CEP: 13054-710 – Campinas – SP

IMPORTANTE!

Instalação

Para sua segurança e para o bom funcionamento de seu produto é muito importante a sua correta instalação. Consulte a seção Instalação e obtenha mais detalhes sobre como instalá-lo.

Grampeie aqui a sua nota fiscal de compra.

A comprovação original da data de compra é necessária para a assistência técnica durante o período de garantia.

Escreva aqui os números de série e modelo:

Modelo Nº ______________________________

Série Nº ________________________________

Estas informações estão na etiqueta de características afixada no produto.

Índice

Proteção do meio ambiente

O material de embalagem deste aparelho é reciclável. Participe na sua reciclagem e contribua assim para a proteção do ambiente, depositando-o em local apropriado.

O símbolo ☒ no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Descartar de acordo com as legislações em vigor.

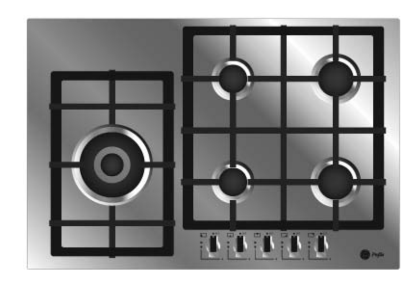
Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contate o centro de coleta seletiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Modelos

CTGGE062S4A0IN
Cooktop à gás - 4 queimadores - 62 cm



CTGGE076S5A0IN
Cooktop à gás - 5 queimadores - 76 cm



CTGGE090S6A0IN
Cooktop à gás - 6 queimadores - 90 cm



Medidas de segurança

Conserve o presente manual de utilização junto do aparelho. Se vender ou ceder o aparelho a outra pessoa, faça-o acompanhar do manual de utilização.

Leia estas medidas de segurança antes de instalar e de utilizar este produto. Tais medidas servem para assegurar a sua segurança e de terceiros.

Este produto destina-se exclusivamente ao uso doméstico.

O fabricante não se responsabiliza por danos que possam resultar de utilização inadequada.

Utilize o aparelho unicamente depois de encaixado/embutido. Apenas o encaixe evita o risco de contato com os circuitos e partes elétricas.

Não desmonte o aparelho em nenhuma circunstância.

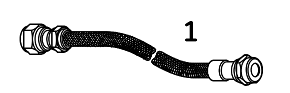
Este aparelho não deve ser utilizado por uma criança nem por uma pessoa deficiente sem supervisão de um adulto responsável. Não permita que crianças brinquem com o aparelho.

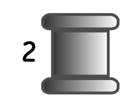
Conexão da rede de gás

Componentes para instalação



⚠ ESTE PRODUTO VEM AJUSTADO DE FÁBRICA PARA FUNCIONAR SOMENTE COM GÁS DE BOTIJÃO (GLP).





1 - Tubo flexível metálico 3/8" com rosca de ½", conforme Norma NBR 14177 (deve acompanhar anel de vedação, porca de pressão e borracha nitrílica de vedação).

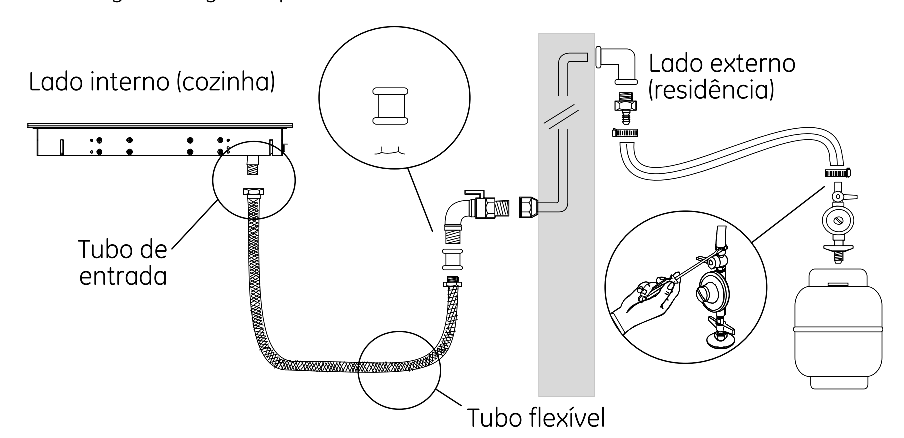
2 - Luva 1/2" gás.

Nota: Os componentes acima não acompanham o produto, podendo ser adquiridos com o Serviço Técnico Autorizado, mediante orçamento.

Procedimento para instalação

- Coloque o anel de vedação dentro da rosca interna do tubo flexível e rosqueio-o no tubo de entrada de gás do Cooktop.
- Na outra extremidade do tubo flexível, instale uma luva 1/2" Gás entre a ponta do tubo e o registro do gás na parede.
- Obs.: o registro de gás deve estar localizado em área de fácil acesso.

Nota: A instalação no lado externo varia dependendo da fonte de gás (botijão ou encanado)



Instalação em gás natural

IMPORTANTE: A conversão para uso em gás natural deverá ser feita exclusivamente pelo Serviço Técnico Autorizado.

* O regulador de pressão deve estar certificado conforme NBR 8473 e estar dentro do prazo de validade.

Conexão elétrica

- Este cooktop possui componentes que podem ser ligados a uma rede elétrica de 127V ou 220V sem necessidade de intervenção pelo usuário.

Faça o seguinte:

1. Assegure-se que o fio terra está disponível e instalado de acordo com a norma NBR 5410, seção aterramento.
2. No quadro de distribuçao de energia elétrica da residência, identificar os disjuntores que controlam o aparelho. Desarme-os antes da instalação.
3. Conecte o cabo de alimentaçao a fiaçao de rede elétrica utilizando conectores para emendas (conhecidos no mercado como "bornes").
4. Rearme os disjuntores.

Advertências sobre a instalação elétrica

- A conexão do Cooktop à rede elétrica deve ser realizada pelo Serviço Técnico Autorizado.
- O circuito elétrico que alimentará o produto deve ser independente de outros eletrodomésticos e ser capaz de fornecer energia suficiente para o aparelho.
- Mantenha os cabos elétricos de outros dispositivos longe das partes quentes do Cooktop.
- Antes de substituir qualquer componente elétrico, desconecte o cabo de alimentação da rede ou desarme os respectivos disjuntores.
- Lembre-se que o fabricante não assume nenhuma responsabilidade por quaisquer danos causados pela falta de aterramento ou a instalação inadequada.

ADVERTÊNCIA

Antes de instalar o Cooktop no nicho, com qualquer revestimento sintético verifique se o equipamento e os móveis próximos ao Cooktop suportam uma temperatura de 95 ºC.

- Instale o Cooktop longe de objetos inflamáveis ou menos resistentes ao calor, por exemplo madeira, carpete ou revestimento de plástico, etc.
- Para reduzir o risco de incêndio, evite instalar armários acima do Cooktop.
- Não instalar em frente das portas ou janelas, evitando correntes de ar. Instale seu Cooktop em um local bem ventilado para permitir a circulação de ar.
- Evite a instalação em ambientes úmidos. Uma boa instalação oferece maior segurança para o usuário e o Cooktop.
- Não instale o Cooktop ao lado de refrigeradores, sob o risco de comprometer o bom funcionamento do refrigerador.
- Se for ligado à uma tomada, esta deverá permancer acessível quando estiver instalada no aparelho.
- Se o cordao de alimentaçao estiver danificado, ele deve ser substituído pelo Serviço Tecnico Autorizado.

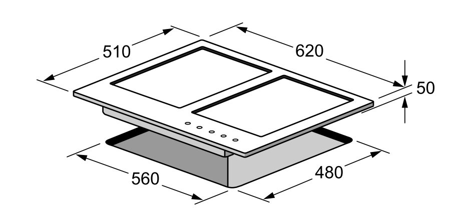
Instalação em nicho de embutir

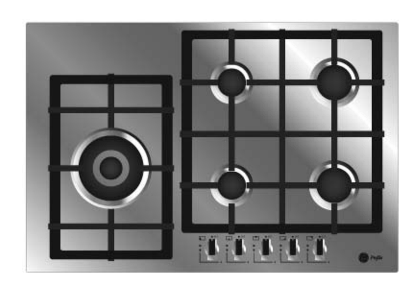
Instale o aparelho em nichos especialmente preparados conforme os desenhos abaixo:

(Todas as dimensões estão em milímetros)

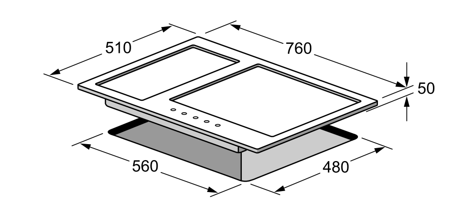


CTGGE062S4A0IN





CTGGE076S5A0IN





CTGGE090S6A0IN

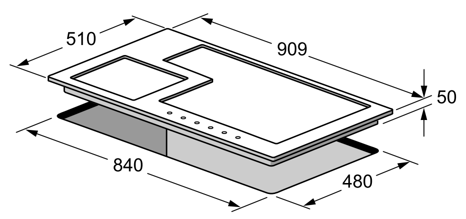
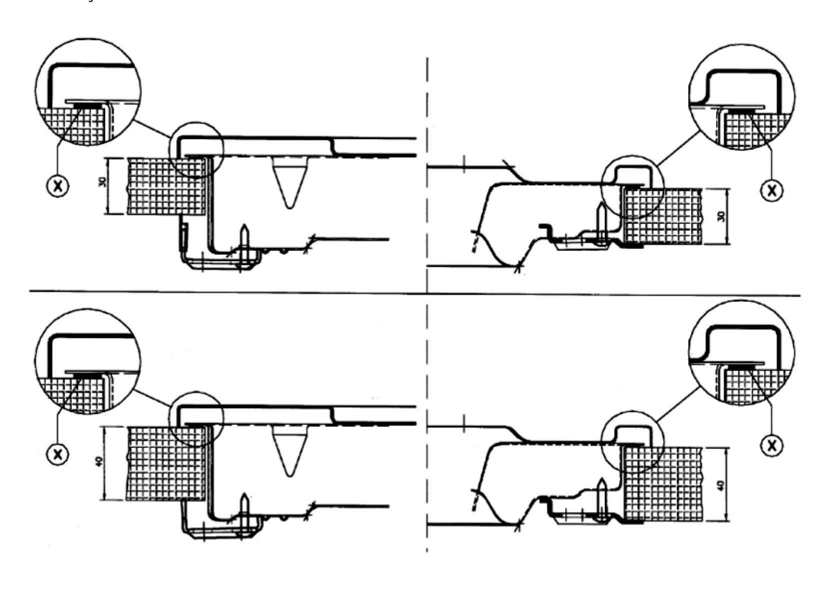


Figura - Fixação ao móvel



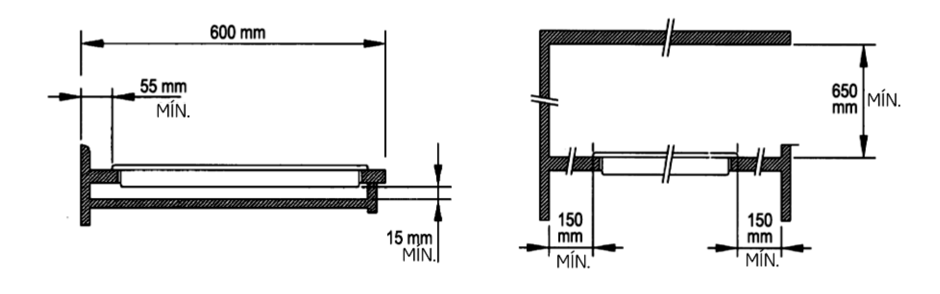
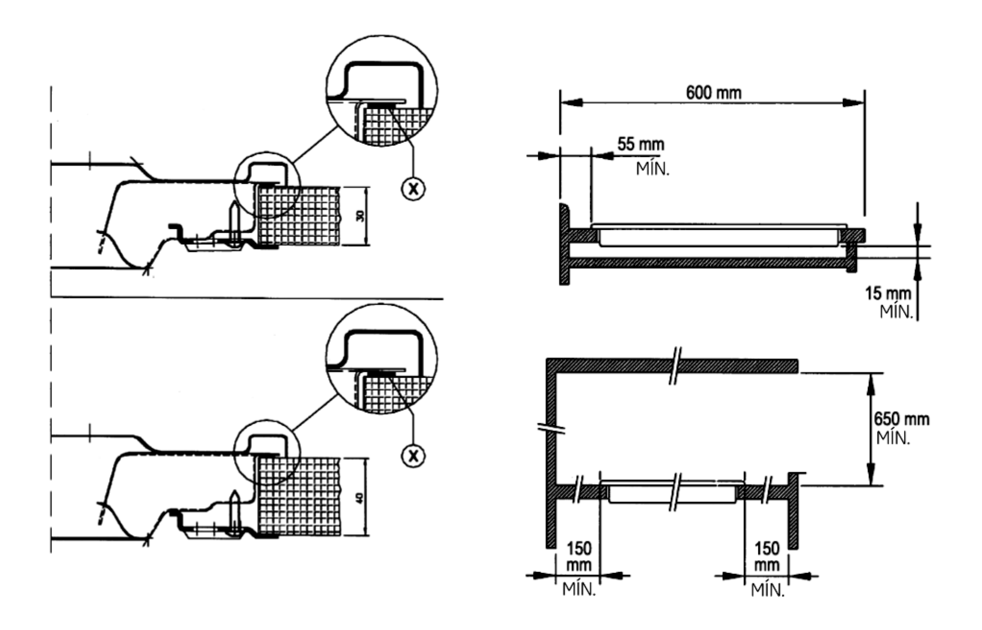


Figura - Fixação ao móvel



Operação

Queimadores

Seu Cooktop possui um sistema de estabilização de chama que a mantém sempre uniforme e estável, gerando alta eficiência térmica. Este sistema permite que você prepare seus pratos em menos tempo e com menor consumo de gás. A intensidade das chamas é controlada pelos botões no painel de controle.

Para montar os queimadores:

Assegure-se que os dois pinos existentes na base de cada queimador sejam corretamente encaixados nos respectivos furos do corpo do queimador (peça em alumínio). Em seguida, encaixe a tampa de queimador (peça na cor preta) sobre o seu corpo.

Montagem das grades

Cada modelo de cooktop possui um conjunto diferente de grades. Identifique o seu modelo e verifique o posicionamento nas fotos abaixo.



CTGGE062S4A0IN



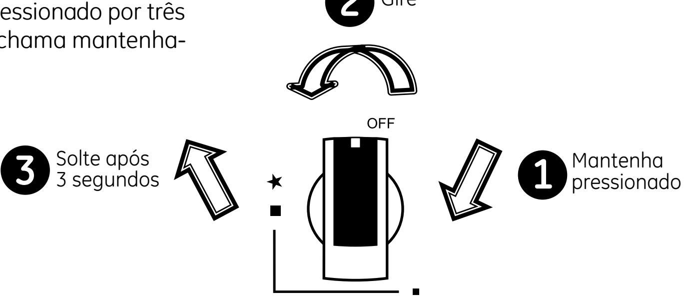
CTGGE076S5A0IN



CTGGE090S6A0IN

Acendimento Automático

Para acender os queimadores, pressione o manípulo referente ao queimador desejado (1) e gire-o no sentido anti-horário (2), passando pela posição de acendimento ( ); mantenha o manípulo pressionado por três segundos (3) para que a chama mantenha-se acesa.



Verificando o correto funcionamento dos quemadoires

Uma vez instalado o produto deve-se verificar o correto funcionamento dos quemaidores de acordo com o seguinte procedimento:

1. Acenda todos os queimadores e ajuste-os na posição máxima.
2. Verifique se a chama é azul e se não apresentam pontas amarelas.
3. Gire o manípulo até a posição mínima; a chama não deverá se apagar.

IMPORTANTE: Seu Cooktop possui um sistema de segurança em todos os queimadores, que bloqueia a passagem de gás caso a chama se apague acidentalmente (por ex: ação de vento ou gás acabando).

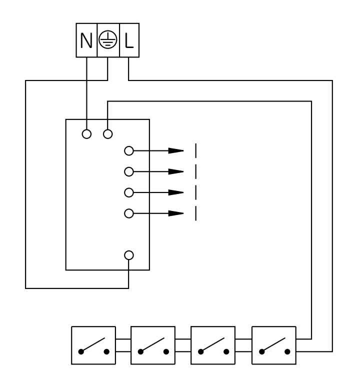
Manutenção e limpeza

Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o aparelho e deixe-o esfriar. Limpe todas as superfícies apenas com uma esponja, detergente para louça e água quente. Seque em seguida com um pano macio. Não limpe o aparelho com máquinas ou jatos de limpeza a vapor.

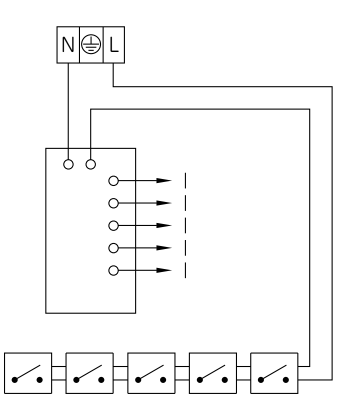
Não é aconselhável a utilização de produtos abrasivos, álcool ou solvente, pois podem danificar o aparelho. A mesa em aço inoxidável é sensível a riscos e golpes. Utilize um produto não abrasivo especial para aço inoxidável.

Esquemas Elétricos

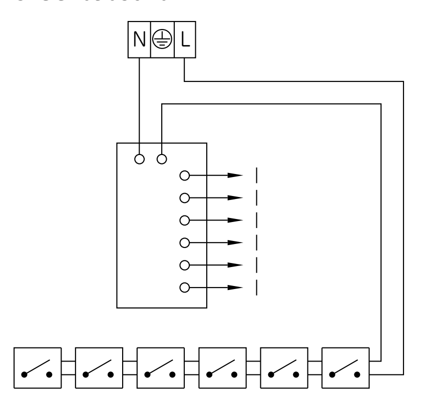
CTGGE062S4A0IN



CTGGE076S5A0IN



CTGGE090S6A0IN



Especificações técnicas

Cooktops à gás - GE Profile

Fogões de Uso Doméstico Categoria II 2,3	CTGGE062S4A0IN 4 queimadores	CTGGE076S5A0IN 5 queimadores	CTGGE090S6A0IN 6 queimadores
Descrição	Cooktop gás GE-P 62 EMB IN BIV	Cooktop gás GE-P 76 EMB IN BIV	Cooktop gás GE-P 90 EMB IN BIV
Código EAN	7891378034130	7891378034147	7891378034154
Acabamento	Aço inoxidável escovado	Aço inoxidável escovado	Aço inoxidável escovado
Tensão/Frequência	127-220V / 60 Hz	127-220V / 60 Hz	127-220V / 60 Hz
Dimensões da embalagem (mm)			
Altura	120	120	120
Largura	670	820	980
Profundidade	580	580	580
Dimensões do produto (mm)			
Altura	50	50	50
Largura	620	760	900
Profundidade	510	510	510
Dimensões do nicho (mm)			
Largura	560	560	840
Profundidade	480	480	480
Pesos (kg)			
Líquido	11,7	12,0	16,7
Bruto	12,8	14,0	18,0
Potência Térmica Nominal (kW)			
Queimadores Auxiliar	1,00 (1)	1,00 (1)	1,00 (2)
Queimadores Standard	1,75 (1)	1,75 (2)	1,75 (2)
Queimadores Jumbo	3,00 (1)	3,00 (1)	3,00 (1)
Queimador Tripla Chama	3,20 (1)	3,20 (1)	3,20 (1)
Total	8,95	10,70	11,70
Potência Elétrica (kW)			
Acendimento	0,05	0,05	0,05
Natureza dos gases	GLP, conversivel a GN	GLP, conversivel a GN	GLP, conversivel a GN
Pressão nominal (kPa)	GN =1,96 / GLP = 2,75	GN =1,96 / GLP = 2,75	GN =1,96 / GLP = 2,75
Rosca para conexão da mangueira	1/2" gás	1/2" gás	1/2" gás

Dear customer, We thank you and congratulate you on your choice. This new carefully designed product, manufactured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands. We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain excellent results right from the start. May we wish you all the very best with your modern appliance!

THE MANUFACTURER

Contents

⚠ THIS PRODUCT WAS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE. THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this publication, due to printing or copying errors. We reserve the right to make on our own products, changes considered necessary or useful, without jeopardizing the essential features.

Installation Instructions

All operations concerning the installation (electrical and gas connections, adaptation to type of gas, necessary adjustments, etc.) must be carried out by qualified technicians, observing all standards in force. For specific instructions, read the part reserved for the installation technician.

Operation Instructions

Gas burners (Fig. 1-3).

The ignition of the gas burner is carried out by placing a small flame to the upper part holes of the burner, pressing and rotating the corresponding knob in an counter-clockwise manner, until the maximum position has co-incided with the marker. When the gas burner has been turned on, adjust the flame according to your needs. The minimum position is found at the end of the counter-clockwise rotation direction.

In models with automatic ignition, operate the knob as described above, pressing simultaneously, the corresponding push-button.

For models with automatic/simultaneous (with one hand) ignition, proceed as described above using the corresponding knob. The electric spark between the ignition plug and the burner provides the ignition of the burner. After ignition, immediately release the push-button and adjust the flame according to your needs.

For models with a thermoelectric safety system, the burner is ignited as described above, keeping the knob fully pressed on the maximum position for approximately 3/5 seconds. After releasing the knob, make sure the burner is actually lit.

Notes:

- We recommend the use of pots and pans with a diameter matching that of the burner, thus preventing the flame from escaping from the bottom part and surrounding the pot.
- Do not leave any empty pots or pans on the fire.
- Do not use any tools for grill-cooking on crystal hobs. When cooking is finished, it is also a good norm to close the main gas pipe tap and/or cylinder.

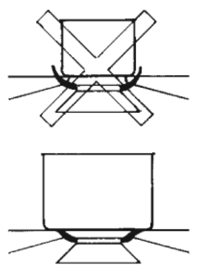


Figure 1

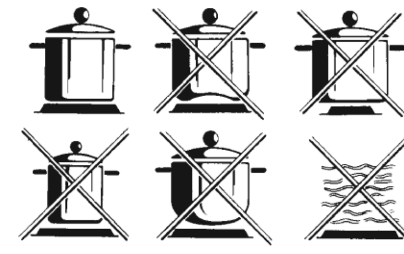
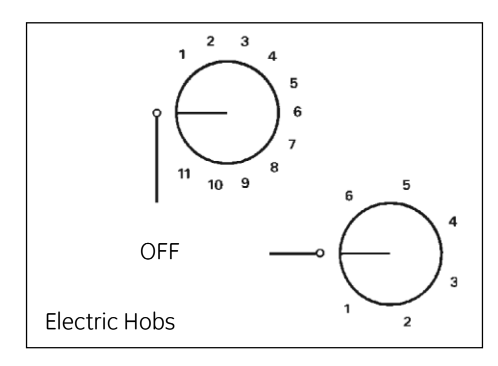


Figure 2

Important

- **On hobs equipped with thermoelectric protection do not keep the ignition button pushed for more than 15 seconds. If the burner has not ignited after 15 seconds, open the door of the room and wait at least one minute before making another attempt.**
- **On hobs not equipped with protection, should the burner flame go out, close the corresponding gas valve and wait at least one minute before making any other attempt to ignite it.**

Electrical plates/Vitroceramic heating elements



(Fig. 2-2a, 3). Rotate the knob towards the position required for cooking and bear in mind that the higher the number, the higher the heat output. See the table "Use of electrical plates"/heating elements vitroceramic. The pilot light signals that the plate is "on".

Some types of pilot lights will maintain some slight luminescence even after disconnection. That is quite normal.

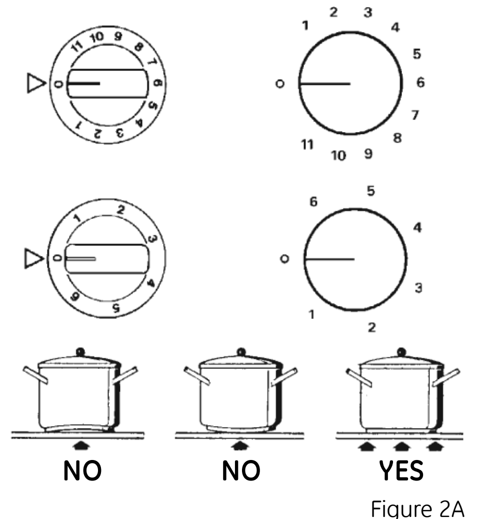


Figure 2A

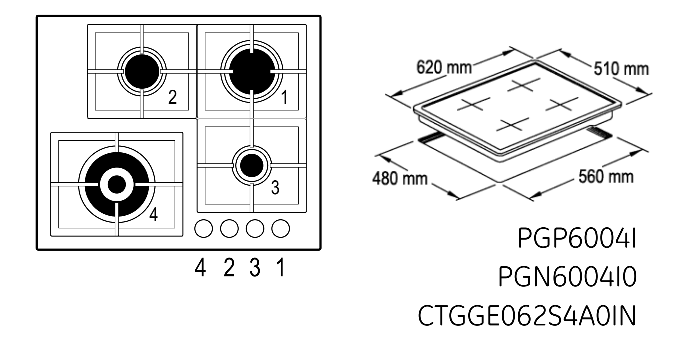
Note:

When using electrical plates heating elements vitroceramic, we recommend flat bottom recipients with a diameter equal or slightly larger than that of the plate itself.

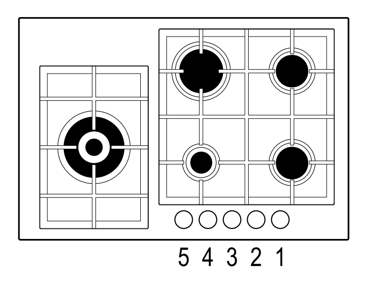
- Avoid liquid overflow. Therefore, after boiling or heating liquids, reduce the heat output.
- Do not leave the electrical plates on with empty pots and pans.
- When cooking is finished, rotate the knob back to the OFF position. In the event of even a slight fracture on the cooking vitroceramic surface, immediately disconnect the electric power supply.

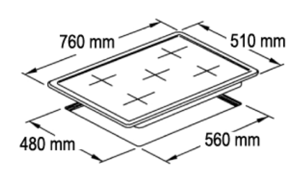
DO NOT STARE AT THE HALOGEN LAMP.

Figure 3

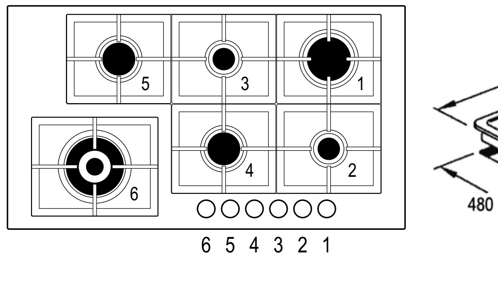


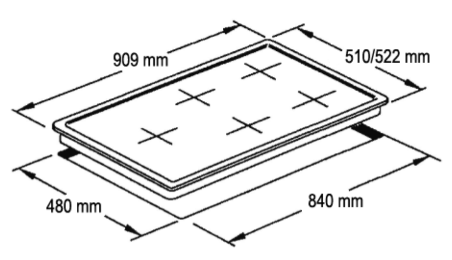
PGP6004I
PGN6004I0
CTGGE062S4A0IN





PGP7605I
PGN7605I0
CTGGE076S5A0IN

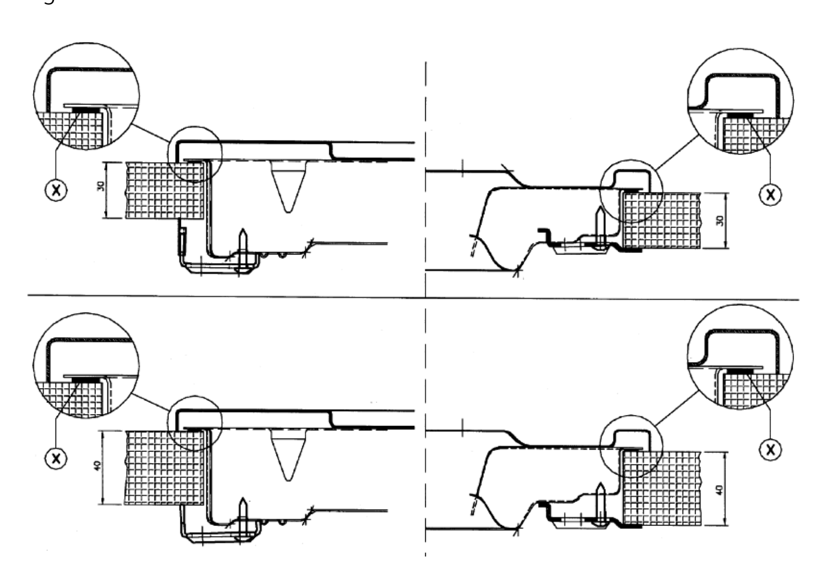


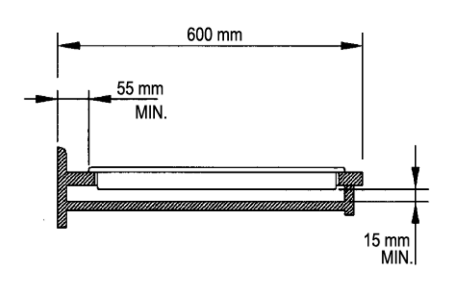


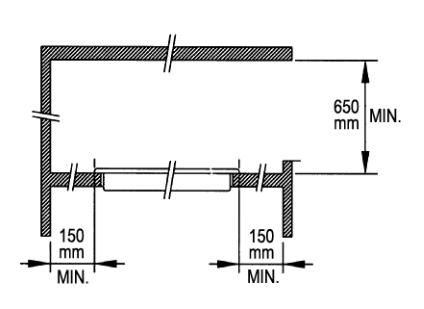
PGP9006I
CTGGE090S6A0IN

Models PGP6004I, PGN6004I0, CTGGE062S4A0IN, PGP7605I, PGN7605I0 and CTGGE076S5A0IN

Figure 3

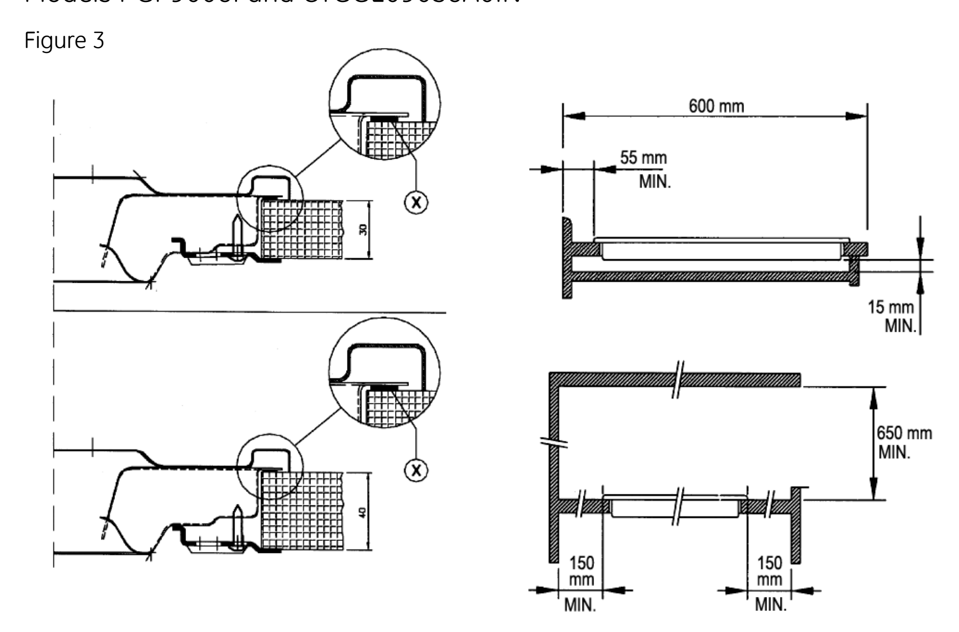






Models PGP9006I and CTGGE090S6A0IN

Figure 3



Use of electrical plates/vitroceramic heating elements.

Commutator	Energy Regulator	Intensity	Cooking method
1	1 - 2	Light	Melting of fats etc.; heat small quantities of liquid.
2	3 - 4	Mild	Heating of medium quantities of liquid; puddings, long-cooking sauces
3	5 - 6	Slow	Defrosting - heat large quantities of liquid; cooking below boiling temperature.
4	7 - 8	Medium	Cooking tender roasts; cooking at boiling tempera-ture.
5	9 - 10	High	Cooking roasts - boiled food; pan-frying of meats.
6	10 - 11	Burning heat	Bring large quantities of liquid to boil; fry.

Maintenance Gas/Electrical

Prior to any operation, disconnect the appliance from the electrical system.
For long-life to the equipment, a general cleaning operation must take place periodically, bearing in mind the following:

- Glass, steel and/or enamelled parts must be cleaned with suitable non-abrasive or corrosive products (found on the market).
- Avoid chlorine-base products (bleach, etc.).
- Avoid leaving acid or alkaline substances on the working area (vinegar, salt, lemon juice, etc.).
- The wall baffle and the small covers (mobile parts of the burner) must be washed frequently with boiling water and detergent, taking care to remove every possible incrustation. Dry carefully and check that none of the burner holes is fully or partially clogged
- Clean electrical parts with a damp cloth and lightly grease them with lubricating oil while still warm.
- The stainless steel grids of the working area, after having been heated will take on a bluish tint which does not deteriorate the quality. To bring colour back to its original state, use a slightly abrasive product.

Note: Cleaning of the taps must be carried out by qualified personnel, who must be consulted in case of any abnomal operation.

Check periodically the state of conservation of the flexible gas feed pipe. In case of leakage, call immediately the qualified technicians for its replacement.

Maintenance vitroceramic surface

Fig. 4. First of all remove stray food bits and grease drops from the cooking surface with the special scraper (fig. 4). Then clean the hot area as best as possible using SIDOL, STAHLFIX or other similar products with a papertowel, then rinse again with water and dry with a clean cloth.

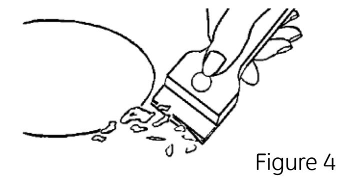


Figure 4

Pieces of aluminum foil and plastic material which have inadvertently melted or sugar remains or highly sugar content food have to be removed immediately from the hot cooking area with the special scraper (fig. 4). This is to avoid any possible damage to the surface of the cooktop. Under no circumstances should abrasive sponges or harsh chemical detergents be used such as oven sprays or spot removers.

DO NOT USE STEAM CLEANERS

Installation

This appliance is not provided with a combustion product discharge. It is recommended that it be installed in sufficiently aerated places, in terms of the laws in force. The quantity of air necessary for combustion must not be below 2.0 m³/h for each kW of installed power.

See table of burner power.

Installation

Fig. 3. The appliance can be fitted into a working area as illustrated on the corresponding figure. Before positioning the hob, fit the seal (indicated with an "X") around the entire periphery of the cutout in the worktop.

Gas hookup

Fig. 5. Connect the appliance to the gas cylinder or to the installation according to the prescribed standards in force, and ensure beforehand, that the appliance matches the type of gas available. Otherwise, see "Adaptation to various types of gas". Furthermore, check that the feed pressure falls within the values described on the table: "Specifications".

Rigid/semi rigid metal connection

Carry out the connection with fittings and rigid (or flexible) metal pipes. Avoid stressing the inner parts of the appliance.

Note: After completing the installation, check the perfect sealing of the entire connection system, by using a soapy solution.

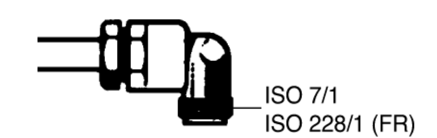


Figura 5

Gas Type by Country	
Mexico	Set for L.P. gas, and includes a conversion kit for Natural gas.
Argentina	Set for Natural gas, and includes a conversion kit for L.P. gas.
Brazil	Set for L.P. gas, and includes a conversion kit for Natural gas.
Colombia	Set for L.P. gas, and includes a conversion kit for Natural gas.

Electrical hookup

Fig. 6. Prior to carrying out the electrical connection, please make sure that:

- The installation characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the hob.
- The installation is fitted with an efficient ground connection, following the standards and law provisions in force. Ground connection is compulsory in terms of the law.

Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50°C of the ambient temperature.

If connecting directly to the mains power supply, fit a multi-pole switch of a suitable size for the rated capacity with a clearance distance which completely disconnects the power line under overvoltage category III conditions, consistently with the rules of installation (the yellow/green ground wire must not be interrupted). The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.

If power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or service agent or by qualified personnel in order to avoid hazards.

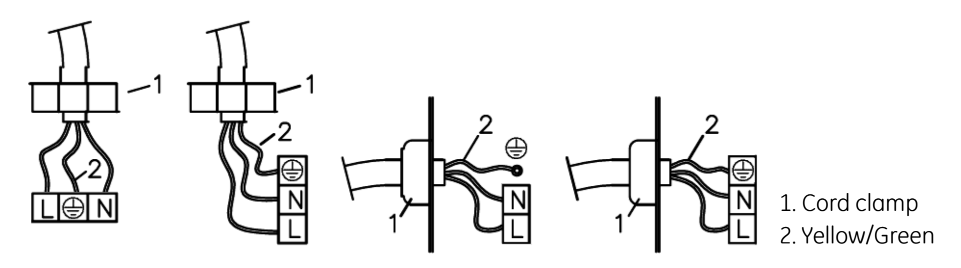


Figure 6

Adaptation to various types of gas

(Fig. 7). If the appliance is preset for a different type of gas than the available, proceed as follows:

- Replace the injectors (Fig. 7) with the corresponding type of gas to be used (see the "Specifications" table).
- To adjust the minimum, use a screwdriver on the valve screw (Fig. 8) after turning the valve to its minimum position. For L.P. gas (butane/ propane) screw tight.

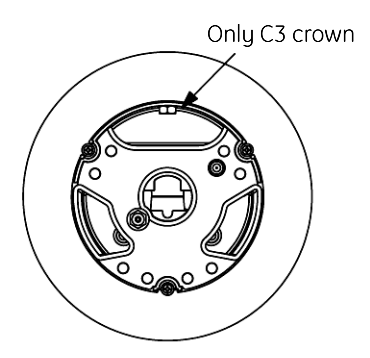


Figure 7

Figure 7

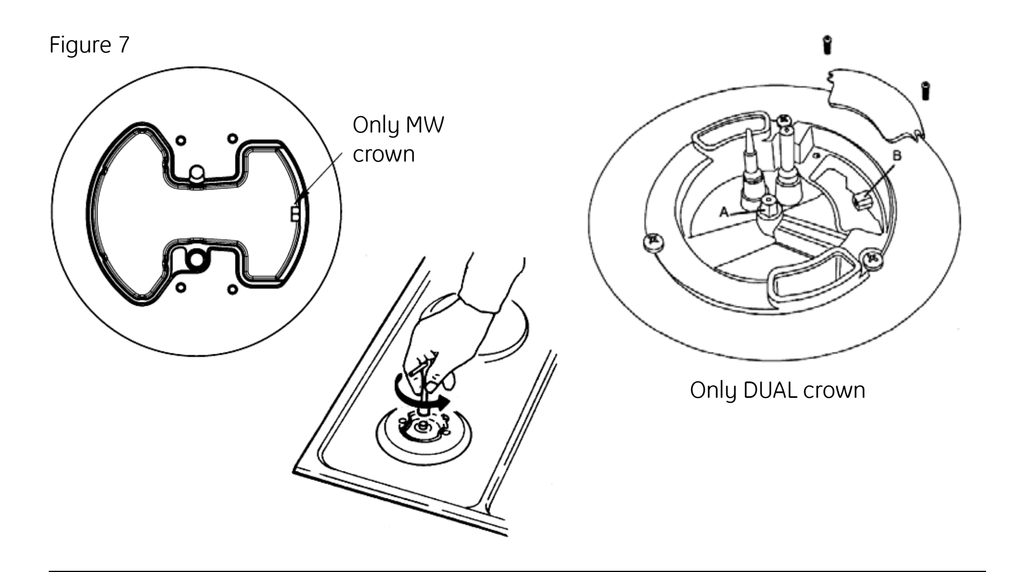
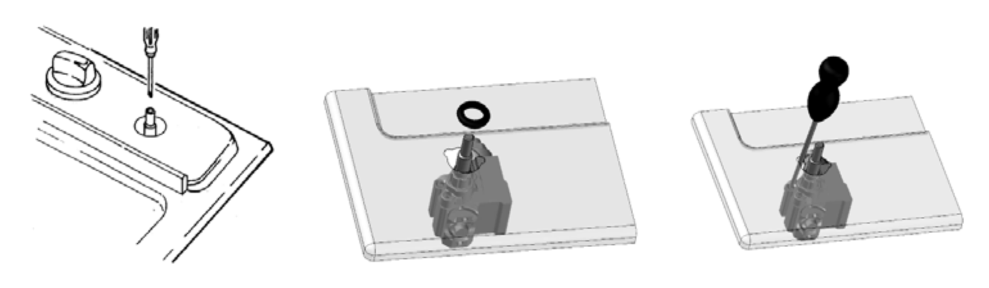


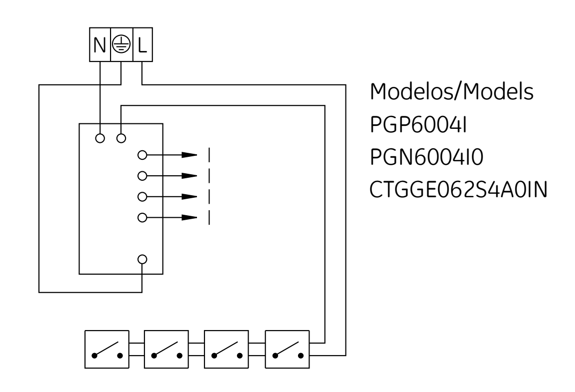
Figure 8



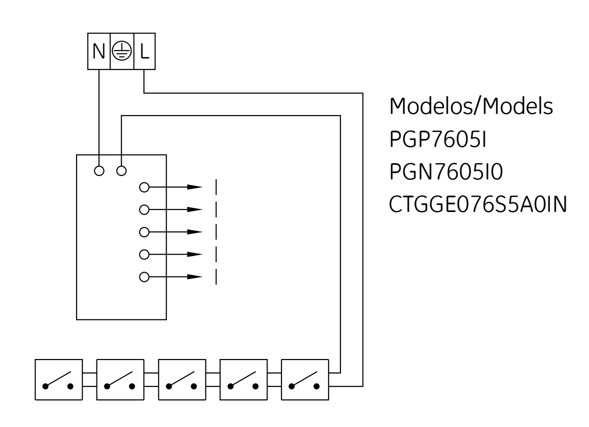
Specifications of your hob

Model	PGP6004I PGN6004I0 CTGGE062S4A0IN	PGP7605I PGN7605I0 CTGGE076S5A0IN	PGP9006I CTGGE090S6A0IN
Nominal Tension (Volt)	110/240 V ~	110/240 V ~	110/240 V ~
Nominal Frequency (hertz)	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Nominal Power (Watt)	12 W	12 W	12 W

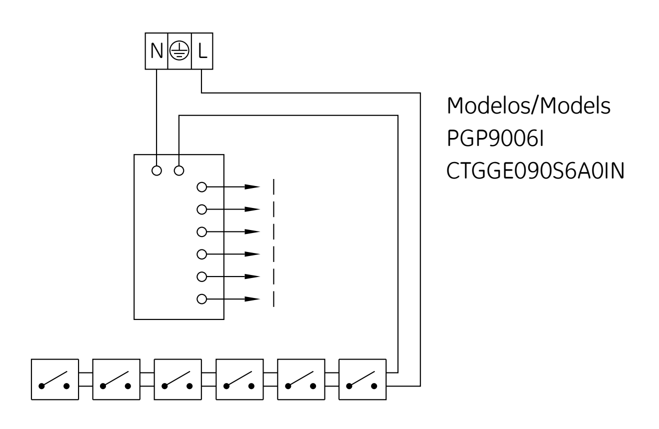
Diagramas eléctricos/Esquemas elétricos/Electric Diagrams



Modelos/Models
PGP6004I
PGN6004I0
CTGGE062S4A0IN



Modelos/Models
PGP7605I
PGN7605I0
CTGGE076S5A0IN



Modelos/Models
PGP9006I
CTGGE090S6A0IN

Unico servicio directo de fábrica

especialistas certificados

serviplus®

Instalación, reparación, pólizas, refacciones originales y garantía por 3 meses

D.F. 5329-1304

01 800 6678 230

www.serviplus.com.mx

Costa Rica
(506) 2277.2100

Ecuador
01 800 737 847

El Salvador
(503) 2527.9301
(503) 2208.1786

Guatemala
(502) 6685.6769
(502) 6685.6771

Perú
(511) 705 3600

Venezuela
(0501) 737 8475

Recuerde que su producto está respaldado por SERVIPLUS, la empresa líder en Servicio para línea blanca, donde siempre encontrará el trato amable de profesionales dispuestos a resolver cualquier falla en el funcionamiento de su producto.

Antes de solicitar un servicio de garantía:

1. Asegúrese de haber seguido las indicaciones de instalación, uso y cuidados que menciona el instructivo.
2. Localice y tenga a la mano su garantía debidamente sellada o bien la factura, nota o comprobante de compra. Este documento es indispensable para hacer válida la garantía.
3. Anote la marca, modelo y número de serie del producto y tenga a la mano papel y lápiz.

Además de respaldar la garantía de su producto, Serviplus le ofrece los siguientes servicios:

- Instalación de línea blanca.
- Reparaciones con cargo para aparatos fuera de garantía.
- Contratos de extensión de garantía.
- Venta de refacciones originales.

serviciomabe®

Servicio exclusivo para
Argentina, Chile y Colombia

Argentina:
Teléfono: (5411) 4489.8900

Chile:
Teléfono: 600.364.3000
www.serviciomabe.cl

Colombia:
Dentro de Bogotá:
(571) 489.7900
Fuera de Bogotá:
01800.051.6223
www.serviciomabe.com.co

Póliza de garantía

Mabe, garantiza este producto por 1 año a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto atribuible a la calidad de sus materiales o mano de obra durante su fabricación, bajo las siguientes condiciones:

1. Para hacer efectiva esta garantía, deberá recurrir a cualquiera de nuestros Centros de Servicio Serviplus/ Serviciomabe*, llamando a los teléfonos que se indican en el directorio que forma parte de esta garantía y donde podrá obtener las partes, refacciones, consumibles y accesorios.
2. Mabe, se compromete a reparar o reemplazar cualquier parte del producto encontrada con falla, en el domicilio del cliente y sin ningún cargo para el consumidor por concepto de mano de obra, refacciones y gastos de transportación del producto que pudieran generarse. Los técnicos de Serviplus/Serviciomabe* están capacitados y cuentan con las herramientas necesarias para hacer las reparaciones a domicilio, asegurándose de que el producto funcione correctamente.
3. Cuando nuestro técnico de Serviplus/Serviciomabe* asista a revisar el producto, se deberá presentar el producto con la póliza de garantía debidamente sellada por la casa comercial donde se adquirió, o la factura, nota o comprobante de compra.
4. El tiempo de reparación no excederá de 30 días, contados a partir de la recepción de la llamada en nuestros Centros de Servicio Serviplus/Serviciomabe*.
5. La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:
   - Si el producto ha sido usado en condiciones distintas de las normales.
   - Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en idioma español.
   - Si el producto ha sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.
6. Limitaciones de la garantía. Esta garantía no será válida:
   - Si no presenta la póliza de garantía debidamente sellada, factura, nota, o algún otro documento que acredite la fecha de compra del producto.
   - Por la eliminación o modificación de los números de serie o la ruptura de cualquier sello que lleve el artefacto.
   - Por la alteración o falsedad de la información suministrada en este certificado.
   - Si el producto se encuentra fuera del periodo de garantía otorgado por el fabricante.
   - Si ha sido utilizado con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico.
   - Daños en pintura y partes de apariencia, cuando el producto esté expuesto a la intemperie.
   - Rotura de piezas por mal manejo.
   - Daños causados por fluctuaciones de voltaje provocadas por corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas.
   - Daños por uso de partes que no sean genuinas.
   - Daños en el producto causados en su transportación, cuando ésta sea por cuenta del comprador.

Advertencia: Esta garantía no tiene cobertura internacional. Solamente tiene vigencia en el país en donde fue adquirido el producto, de acuerdo con los términos establecidos para cada país por parte del fabricante y respetando las leyes de garantía del mismo. El cliente debe presentar la factura de compra para respaldar el origen de la misma.

Mabe garantiza la disponibilidad de repuestos por 5 años (aplica solamente para Colombia).

PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

Producto:__________________________ Marca: __________________________

Modelo:__________________________ No. de Serie: __________________________

Fecha de venta:__________________________ Distribuidor: __________________________

____

Importado y comercializado por:

☐ **México**
Mabe S.A. de C.V.
Av. Prolongación Ingenieros Militares 156
Col. San Lorenzo Tlaltenango
Del. Miguel Hidalgo
México D.F. C.P. 11210
R.F.C.: MAB911203RR7

☐ **Chile**
Comercial Mabe Chile Ltda.
Av. Presidente Riesco Nro. 5711
Piso 14 Oficina 1403
Las Condes, Santiago, Chile

☐ **Colombia**
Mabe Colombia S.A.S.
Carrera 21 No. 74-100
Parque industrial Alta Suiza
Manizales - Caldas
Tel.: (096) 878 3700
Colombia.
U.A.P. #141 de la DIAN

☐ **Ecuador**
Mabe Ecuador
KM 14 ½ Vía Daule
Guayaquil – Ecuador
RUC: 0991321020001

☐ **Perú**
Mabe Perú S.A.
Calle Los Antares Nro. 320 dpto. 701
Urb. La Alborada
Santiago de Surco - Lima
R.U.C. 20293670600

☐ **Venezuela**
Mabe Venezuela C.A.
Av. Sanatorio del Avila,
Urb. Boleíta Norte,
Edif. La Curacao, Piso 1 al 3,
Caracas, zona postal 1060
RIF: J-00046480-4

*Exclusivo Serviciomabe Colombia

Certificado de garantía

Durante el plazo de 12 meses a partir de la fecha de compra de este aparato, KRONEN INTERNACIONAL S.A. fabricante y/o importador de este producto, garantiza y se compromete frente al comprador original a reparar o reponer la pieza cuya defectuosidad obedezca a causas de fabricación. Se entiende por reponer a la sustitución de la pieza por otra igual o similar a la original y que a juicio de KRONEN INTERNACIONAL S.A. asegure el correcto funcionamiento de la unidad, no obligándose la Empresa al cambio de la unidad completa.

La garantía quedará anulada si los defectos, faltas mecánicas o deterioros fueran ocasionados por uso abusivo, mal manejo y exceso o caída de tensión.

Caducará igualmente la validez de este certificado en los casos de culpa del adquiriente, intervención de personal extraño al servicio técnico autorizado, cambio de propiedad, cambio de domicilio no informado, enmiendas o raspaduras en los datos consignados en este certificado o la factura de compra.

Las reparaciones se realizarán en un plazo máximo de (30) días a partir del recibo fehaciente de solicitud de reparación en nuestro Departamento de Servicio Técnico o Centro de Servicio Autorizado, quienes le otorgarán el número de "orden de servicio" correspondiente.

Este plazo podrá ampliarse por razones de fuerza mayor y casos fortuitos, debiendo previamente comunicarlo el Servicio al usuario.

En el caso de que las reparaciones no puedan efectuarse en el domicilio del comprador original, KRONEN INTERNACIONAL, S.A. se hará cargo de los costos del flete y seguro necesarios para el traslado del producto a nuestros talleres o Centros de Servicio Autorizados en un radio máximo de 50 km. de los mismos.

Toda intervención de nuestro personal realizada a pedido del comprador, dentro del plazo de esta garantía, que no fuera originada por falta o defecto cubierto por este certificado, deberá ser abonada por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.

Se deja constancia que la garantía no cubre daños ocasionados al interior y exterior del gabinete producidos por roturas, golpes, rayaduras, caídas, etc., como así tampoco los plásticos y accesorios, las lámparas, ni los daños ocasionados por deficiencias o interrupciones que afecten el circuito eléctrico de conexión, o si los daños fueran producidos por causa de fuerza mayor o caso fortuito, y los ocasionados por mudanzas o traslados.

En ningún caso KRONEN INTERNACIONAL S.A. asume responsabilidad por ningún daño y/o perjuicio, sea directo y/o indirecto que pudiesen sufrir el adquiriente, usuarios o terceros en relación al bien, no pudiendo interpretarse esta garantía como generadora de obligaciones distintas a las expresamente indicadas en el presente certificado de garantía.

RESPONSABILIDAD NORMAL DEL COMPRADOR ORIGINAL

1. Para que este certificado sea válido es imprescindible que el usuario acredite ante el servicio técnico autorizado por KRONEN INTERNACIONAL S.A. la fecha de compra mediante la factura oficial de compra del aparato, KRONEN INTERNACIONAL S.A. se reserva el derecho de cotejar la exactitud de estos datos contra los registros de control de salida de la Empresa.
2. Que los talones de la garantía sean completados con todos los datos solicitados, y el sello del comercio vendedor. Es de su interés exigirle al mismo que complete los datos que se solicitan en este certificado en el momento de la compra y guardarlo prolijamente, es único medio para gozar de esta garantía.
3. Antes de instalar y usar el aparato, leer cuidadosamente el manual de instrucciones, uso e instalación que se adjunta y respetar sus indicaciones.
4. Conectar correctamente el toma de alimentación previsto con conexión de cable a tierra.
5. Verificar que la tensión de línea corresponda a 220 V y 50 Hz.

IMPORTANTE

1. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita por la cual y expresamente no autorizamos a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna responsabilidad con respecto a nuestros productos.
2. Hacemos constar que esta unidad ha sido diseñada para uso familiar, por tal motivo su uso comercial, industrial o afectación a cualquier otro tipo de utilización no está amaparado por esta garantía.
3. Cualquier gestión judicial a que pudiera dar lugar la presente, será resuelta ante la Justicia Ordinaria de la Capital Federal.

Identificación de la unidad

Propietario: ____________________

Lugar y fecha de compra: ____________________ Factura No.: ____________________

Firma y sello de la casa vendedora: ____________________

REGISTRO DEL CERTIFICADO DE GARANTÍA

Identificación de la unidad:

Nombre del propietario: ____________________

Calle: ____________________ No.: ____________________

Localidad: ____________________ Código postal: ____________________

Provincia: ____________________ Teléfono: ____________________

No. factura: ____________________ Fecha de compra: ____________________

Casa vendedora: ____________________

CERTIFICADO DE GARANTÍA 1 AÑO

CERTIFICADO DE GARANTÍA

1. COMERCIAL MABE CHILE LTDA. garantiza al comprador que el artefacto vendido ha sido revisado y comprobado su funcionamiento bajo condiciones normales de uso doméstico.
2. COMERCIAL MABE CHILE LTDA. se obliga durante el término de un año contado a partir de la fecha de compra de¡ producto a reparar sin costo alguno las fallas causadas por defectos de los materiales, componentes o por defectos de fabricación.

   Para hacer uso de esta garantía el cliente debe contar con la boleta, factura de compra o la guía de despacho respectiva.

   Para solicitar servicio por parte de COMERCIAL MABE CHILE LTDA., el cliente debe contactar nuestro call center al número 376.8649 en la región metropolitana, al 600-364-3000 para el resto del país o en el si sitio Web www.serviciomabe.cl

   Así mismo, COMERCIAL MABE CHILE LTDA. se entiende autorizada para efectuar una revisión técnica del artefacto previa a la orden de reparación y/o sustitución del mismo. En todo caso el comprador conviene expresamente en que la sustitución del artefacto solo se procederá en caso de que, a pesar de la intervención técnica autorizada, el defecto sea de tal naturaleza que no sea factible su reparación, a juicio de COMERCIAL MABE CHILE LTDA.
3. EXCLUSIONES DE GARANTÍA: Esta garantía no cubre los daños causados por mal trato, accidente, por transporte, uso diferente al indicado en las instrucciones de manejo, por causas de las condiciones ambientales en que se instale o daños por uso inapropiado del artefacto como uso industrial o comercial en restaurantes, hoteles, moteles, lavanderías, hogares de acogida, casas de reposo, fábricas. Tampoco cubre averías causadas por el empleo de energía eléctrica diferente a la especificada, daños causados por fluctuaciones de voltaje o ciclaje, o por causas fuera del control de COMERCIAL MABE CHILE LTDA. como corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas, intervención técnica no autorizada, y en fin, cualquier otra causa semejante a las anteriores.

   En el caso de incurrir en destapes de bomba de lavadora, corrección de instalaciones que afecten el funcionamiento correcto del producto hechas por personal ajeno a COMERCIAL MABE CHILE LTDA., deben ser pagadas por el consumidor final al servicio técnico asignado para atenderlo.
4. CANCELACION DE LA GARANTÍA: Este certificado quedará automáticamente cancelado por las siguientes causas:
   a) Intervención técnica del artefacto por personas no autorizadas por COMERCIAL MABE CHILE LTDA., ya sea en la instalación o reparación de los productos que requieren ser intervenidos o abiertos para su correcto funcionamiento como son los equipos de Aire Acondicionado, Máquinas Lavadoras y Secadoras de uso comercial o Doméstico y cualquier producto comercializado por la compañía.
   b) Por eliminación o modificación de los números de serie o la rotura de cualquier sello que el artefacto lleva.
   c) Por la alteración o falsedad de la información suministrada en este certificado.
   d) Por el vencimiento del término de vigencia de la garantía.
5. COMERCIAL MABE CHILE LTDA. no asumirá, ni autoriza asumir a su nombre otras obligaciones en relación con la venta de artefactos o cualquiera de sus partes, diferentes a las contempladas en esté certificado.

ADVERTENCIA

Las visitas de nuestros técnicos por causas injustificadas, dan lugar al pago por parte del usuario del valor correspondiente al transporte y el tiempo del técnico.

Rogamos por lo tanto, antes de solicitar un servicio, comprobar todos los puntos acerca del funcionamiento indicados en el manual de instrucciones.



